

## Qui sommes-nous ?

Le CPCV Ile-de-France, est à l'écoute des transformations de la société et des problèmes qu'elles génèrent. Ancrée dans l'éducation populaire, cette association - Organisme protestant de formation et de rencontres internationales - a pour objectifs de former, accompagner, accueillir et se décline en trois entités :



### L'Institut de formation.

Animation volontaire et professionnelle, Métiers du sanitaire et social, Insertion socio-professionnelle, Informatique.



### Le Pôle social.

Hébergement d'urgence, logement temporaire, Résidences sociales, Accompagnement des allocataires du RSA, Actions justice et Actions Insertion.



### L'Economie sociale et solidaire.

Hôtellerie-Restauration, Boutiques-Ecoles, Rucher pédagogique.



A 20 km de Paris !

Restaurant  
«Les Côteaux de  
Saint-Prix»

## Accès au CPCV Ile-de-France

**Train.** A la gare de Paris-Nord prendre la direction de Valmondois, de Portoise ou de Persan Beaumont. Descendre à Ermont-Eaubonne (20 à 30'). Prendre le bus 3801 (arrêt face à la gare) en direction de Montignion et descendre à l'arrêt "Rue des Parquets" (Le centre se situe à 200 m de l'arrêt).

**RER.** Prendre la ligne C du RER en direction de Montigny ou d'Argenteuil. Descendre à Ermont-Eaubonne. Prendre le bus 3801 (arrêt face à la gare) en direction de Montignion et descendre à l'arrêt "Rue des Parquets" (le centre se situe à 200 m de l'arrêt).

**Voiture.** De Paris (Porte Maillot ou porte de Clignancourt) à Saint-Prix. Prendre la A86 (Nanterre - St Denis), puis la A15 en direction de Cergy-Portoise. Après Argenteuil prendre la bifurcation vers Taverny (A115). Sortir à St-Leu la Forêt. Se diriger vers Saint-Prix, puis, Saint-Prix Vieux village... ensuite l'accès au CPCV est fléché.



Le CPCV Ile-de-France  
est un lieu de rencontres, d'échange,  
un lieu porteur de vie, de liberté et de sens.

### CPCV Ile-de-France

7, rue du Château de la Chasse  
95390 Saint-Prix  
01 34 27 46 46  
Fax. 01 37 27 46 41

[www.cpcvidf.asso.fr](http://www.cpcvidf.asso.fr)



[www.cpcvidf.asso.fr](http://www.cpcvidf.asso.fr)



« Connaissez-vous sur la colline  
Qui joint Montlignon à Saint-Leu,  
Une terrasse qui s'incline  
Entre un bois sombre et le ciel bleu,  
C'est là que nous vivons ... »

Victor Hugo (1842)

## Le restaurant « Les Côteaux de Saint-Prix »



Idéal pour vos repas d'affaires, déjeuners entre amis, en famille ou en groupe, le restaurant du CPCV Ile-de-France «Les Côteaux de Saint-Prix», bénéficie d'un cadre de verdure propice au calme et à la détente. Une terrasse ombragée vous accueillera à la belle saison.

Le restaurant vous accueille du lundi au vendredi  
de 12h00 à 14h00

Notre Chef, vous y propose des menus gastronomiques simples et raffinés.

Pour réserver, contactez-nous au  
Tél : 01 34 27 46 51  
[accueil@cpcvidf.asso.fr](mailto:accueil@cpcvidf.asso.fr)



### Tradition – 18 euros

Terrine de Lotte au poivre vert et ses petits croûtons.

---  
Confits de Canard et son jus de volaille  
Pommes de terre aux saveurs d'ail et persil  
Tomate provençale.

---  
Assiette de fromages

---  
Tarte aux pommes campagnarde

### Chaumes – 22 euros

Poêlée de gambas à l'anis

Feuilleté de chèvre et sa salade au vinaigre balsamique.

---  
Filet de saumon au beurre blanc à la ciboulette  
Riz pilaf  
Flan de légumes

Cuisse de canard semi-désossée aux cèpes  
Gratin dauphinois  
Fagot de haricot vert  
Tomate provençale.

---  
Assiette de fromages

---  
Tarte tatin et sa boule de glace vanille

### Saveurs – 27 euros

Salade landaise

Poêlée de Saint-Jacques et sa sauce au noilly

---  
Filet de bar à la saveur de fenouil  
Riz pilaf  
Flan de légumes

Jarret d'agneau cuit à l'étouffé  
Gratin dauphinois  
Fagot de haricot  
Tomate provençale

---  
Assiette de fromages

---  
Charlotte aux poires et son coulis

### Prestige – 35 euros

Terrine de foie gras et ses toasts briochés

Homard grillé à l'estragon et au whisky

---  
Lotte à l'Armoricaine et son fleuron  
Riz pilaf  
Flan de légumes

Carré d'agneau à la crème d'ail  
Gratin dauphinois  
Fagot d'asperge  
Tomate provençale

Filet de boeuf poêlé sauce foie gras  
Gratin dauphinois  
Fagot d'asperge  
Tomate provençale

---  
Plateau de fromages affinés  
Salade de saison

---  
Opéra et sa crème anglaise à la menthe